Electric Pressure Cooker

6.5 Quart Capacity

deni®



Model #9760

IMPORTANT!
Please keep these instructions and your original box packaging.

www.deni.com

INSTRUCTIONS

FOR PROPER USE AND CARE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- **Read all of the instructions before use.**
- Close adult supervision must be provided when this appliance is used by or near children.
- Keep pressure cooker out of the reach of children.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Using attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause hazards.
- Do not operate with a damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped or damaged, left outdoors or dropped into water, do not use it and return it to the manufacturer for proper service, repair, or replacement.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Make sure appliance is off before unplugging from wall outlet.
- Always unplug before cleaning and removing parts.
- For indoor use only.
- Do not place near hot gas or electric burner.
- Do not cover the appliance or have it near flammable material including curtains, draperies, walls, and the like when in operation.
- Always use in a well ventilated area.
- To protect against electrical shock do not immerse plug, cord or housing in water or any other liquid.
- Keep hands and face away from pressure regulator knob when releasing pressure.

- Always use in a well ventilated area.
- To protect against electrical shock do not immerse plug, cord or housing in water or any other liquid.
- Keep hands and face away from pressure regulator knob when releasing pressure.

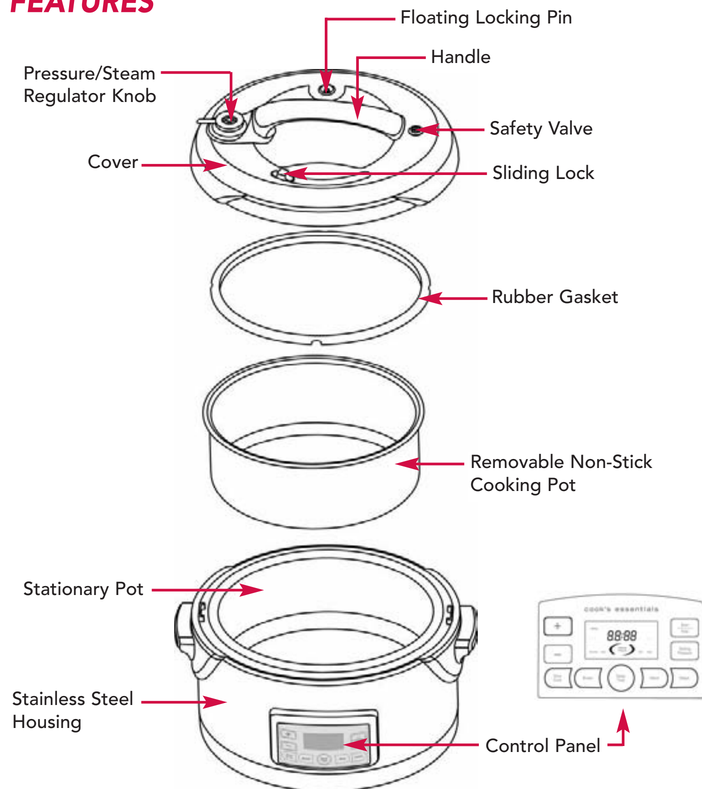
- After cooking, use extreme caution when removing the lid. Serious burns can result from steam inside the unit.
- While the unit is in operation, never remove the lid.
- Do not use without the removable cooking pot in place.
- Do not cover the pressure valves with anything. An explosion may occur.
- Do not attempt to dislodge food when the appliance is plugged in.
- Do not fill the pressure cooker more than $^{1}/_{2}$ full with food or $^{2}/_{3}$ full with liquid. When cooking foods that expand during cooking do not fill the unit over $^{1}/_{2}$ full.
- When cooking foods under pressure, at least 1 cup (8 oz)of liquid should be used.
- Foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles and pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure in the pressure cooker. These foods tend to foam, froth and sputter, and may block the floating valve.
- To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable cooking pot.
- Do not use an extension cord with this pressure cooker. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- The pressure cooker is for household use only.
- The pressure cooker should not be used for other than the intended use.

- Extreme caution should be used when moving any appliance containing hot food or liquid.
- Servicing or repair should only be completed by a qualified technician.
- The pressure cooker has a polarized AC (Alternating Current) plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fit fully in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.
- WARNING: Never deep fry or pressure fry in the pressure cooker. It is dangerous and may cause a fire and serious damage.

CAUTION: Perishable foods such as meat and poultry products, fish, cheese and dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours. (No longer than 1 hour when the room temperature is above 90°F) When cooking these food, do not set the delay time function for more than 1-2 hours.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES



Pressure/Steam Regulator Knob: In down position when cooking under pressure, up position when steaming.

Sliding Lock: Allows you to lock the lid to the pressure cooker.

Removable Cooking Pot: 6.5 qt. capacity non-stick removable pot provides even heat distribution.

Rubber Gasket: Creates an air tight seal that is needed for the pressure cooker to operate.

Safety Valve: Allows excess pressure to escape if too much pressure is building up.

Control Panel Functions:

Warm function reheats or keeps cooked food warm for a long period of time.

Brown function allows you to brown your food before cooking it under pressure.

Steam function quickly brings cooking liquid to a boil for steaming food or cooking rice.

Slow Cook function cooks your food slowly to retain flavor and tenderness (9 1/2 hour timer). NOTE: 180°F is the lowest setting on a traditional slow cooker. Most recipes using a slow cooker require 8-9 hours.

Delay Time feature allows you to begin cooking food up to 8 hours later. **CAUTION:** Perishable foods such as meat and poultry products, fish, cheese and dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours. (No longer than 1 hour when the room temperature is above 90°F.) When cooking these foods, do not set the delay time function for more than 1-2 hours.

Before First Use

1. Remove all packing materials and literature.
2. Wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. NEVER immerse the housing in water or any other liquid. NEVER clean any parts in a dishwasher.
3. Make sure the rubber gasket is seated properly inside the lid. To ensure the correct fitting, fill the removable cooking pot with two-thirds water and run on HIGH PRESSURE for about 45-50 minutes.
4. Release the pressure by turning the pressure regulator knob to STEAM. The floating valve will drop.
5. Let the appliance cool to room temperature and then empty and clean.

How To Operate Using Pressure Setting

Before using the pressure cooker each time, check to be sure that the rubber gasket and the pressure regulator valve are clean and positioned properly. (See page 6.)

1. Plug the cord into a wall outlet. The display will show --:--.
2. Position the removable cooking pot in the appliance.
3. Place food in the cooking pot according to the recipe or chart.
   NOTE: When cooking most foods under pressure, 1 1/2 cups (12 oz) of liquid should be added.
4. Place the lid on the pressure cooker and slide the locking lever to the left to lock the lid in place.
5. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE.
6. Press the “Setting Pressure” button. 15 psi will illuminate on the display.

7. Press the "-" button to select the desired pressure setting. (Low 2.5 psi, Med 7.5 psi, High 15 psi) Press the "Setting Pressure" button to save the setting.
8. After the pressure is set, the cooking time will flash 00:15 on the display. Press the "+" or "-" buttons to set the desired cooking time.
9. Press the "Start/Stop" button to begin cooking.
10. While the unit is building up pressure, "Heating" will illuminate on the display as well as the selected PSI level. When the pressure level is reached, the cooking time will be displayed and the timer will start to count down.
11. When cooking is finished, the unit will beep 3 times. Let the pressure drop on its own (also called the natural release feature), or release immediately by turning the pressure regulator knob towards STEAM in short bursts (also called the quick release method) until the pressure is reduced. CAUTION: When turning the knob to release pressure, hot steam/liquid will be ejected.

NOTE: Press the "Start/Stop" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm for 8 minutes.

WARNING: Do not hold the pressure regulator knob. Hot steam/liquid will be ejected. Keep hands and face away from steam vents, use pot holders when removing the inner pot or touching any hot items, and never force the lid open. The lid will only open once the pressure is released. Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam.

Warm Setting

This program reheats or keeps cooked food warm for a long period of time.

1. Place cooked food in removable cooking pot.
2. Place lid on pressure cooker.
3. Turn the pressure regulator knob to STEAM.
4. Press the "Warm" button. The display will read 158°F.
5. Press the "+" and "-" buttons to set the desired warming temperature.
6. Press "Warm" to set cooking time.
7. Press the "+" and "-" buttons to set the desired cooking time.
8. Press the "Start/Stop" button to begin warming.

Brown Setting

This program allows you to brown your food before cooking it under pressure. Brown your meat or poultry for the best flavor and texture, unless otherwise indicated in the recipe. Food should be patted dry with a paper towel before browning. For best results, make sure the oil is hot before adding your meat or poultry. Brown in batches to keep the correct temperature.

1. Position the removable cooking pot in the pressure cooker.
2. Add the appropriate amount of oil as per recipe.
3. Press the "Brown" button. The lid should remain off.
4. The display will flash 00:30 minutes. Press the "+" or "-" buttons to set the desired browning time.
5. Press the "Start/Stop" button to begin browning. NOTE: Do not leave pressure cooker unattended while browning foods.

Steam Setting

This program quickly brings cooking liquid to a boil for steaming food or cooking rice.

1. Position the removable cooking pot in the pressure cooker.
2. Place a small, heat-resistant rack or basket (not included) in the bottom of the removable cooking pot.
3. Add at least 12 oz. of water so that the bottom of the rack is above the liquid.
4. Add the food. Do not fill the pot more than two-thirds full. Note: If steaming rice, put the rice in a 8" or smaller bowl and place on the rack.
5. Place the lid on the pressure cooker and slide the locking lever to the left to lock the lid in place.
6. Turn the pressure regulator knob to STEAM.
7. Press the "Steam" button. The display will flash 00:15. (This equals 15 minutes of cooking time.)
8. Press the "+" or "-" buttons to set the desired steaming time. Note: The default temperature is 212°F.
9. Press the "Start/Stop" button to begin steaming.

NOTE: The lid can be opened while cooking to check the food. Use caution when removing the lid. Never place your face over the pressure cooker when removing the lid. Steam escapes as soon as the lid is opened and can cause serious burns.

Slow Cook Setting

1. Place the removable cooking pot in the pressure cooker.
2. Place the food to be slow cooked in the cooking pot.
3. Place the lid on the pressure cooker and slide the locking lever to the left to lock the lid in place.
4. Turn the pressure regulator knob to STEAM.
5. Press the "Slow Cook" button. The display will show 4:00.
6. Press the "+" or "-" buttons to set the desired cooking time. The longest cooking time is 9 1⁄2 hours with a temperature of 180°F. Note: 180°F is the lowest setting on a traditional slow cooker.
7. Press the "Start/Stop" button to begin cooking.
8. When the cooking time is up the unit will beep.

Delay Time Setting

This function allows you to begin cooking food up to 8 hours later in half hour increments. You can use the delayed time setting with slow cook, steam, high and low pressure. CAUTION: Perishable foods such as meat and poultry products, fish, cheese and dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours. (No longer than 1 hour when the room temperature is above 90°F.) When cooking these foods, do not set the delay time function for more than 1-2 hours.

1. Set the pressure following the directions on page 3.
2. Press the "Delay Time". The delay time will illuminate on the display.
3. Press the "+" or "-" buttons to set the desired delayed time.
4. Press the "Start/Stop" button. The appliance will begin cooking after the set time has elapsed.

Cleaning/Maintenance

Do not wash any parts of the pressure cooker in the dishwasher. Always wash the pressure cooker thoroughly after every use, or if it has not been used for an extended period of time.

1. Unplug and let the unit cool before cleaning.
2. Wash the removable cooking pot with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. Do not submerge in water.
4. Turn the lid upside down, grasp the rubber gasket on either side and pull up. Clean the rubber gasket in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the gasket by pushing it down inside the edge of the lid. Make sure the groove in the center of the gasket is positioned around the metal ring on the inside edge of the lid. Note: If the gasket is not positioned properly, the unit will not work.

NOTE: The rubber gasket must always be properly positioned on the underside of the lid. Check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn. (See pg. 3 "Before First Use", #3.)

5. If the rubber gasket is damaged, do not use the appliance and contact the Customer Service department at 1-800-336-4822.
6. In order to maintain good performance of your pressure cooker, the bottom of the removable cooking pot, in the area of the sensor pad, must be cleaned after each use. Wipe with a soft damp cloth and be sure to dry thoroughly.
7. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts.

Cleaning the Pressure Regular Knob

Check that the pressure regulator knob and the pressure safety valves are in good working order before each use.

1. After the unit has cooled, remove the lid.
2. Press down and turn the pressure regulator knob counter clockwise past the STEAM setting and carefully remove.
3. Using a brush, check and remove any food or foreign particles that may be lodged in the floating valve.
4. Replace the pressure regulator knob by lining the notches up to the inside wall of the pressure regulator chamber in the lid and turn clockwise.

Recommended Cooking Times

Cooking times are approximate times. Use these as general guidelines. Size and variety will alter cooking times.

Vegetables	High Pressure
Apples, chunks (low pressure)	2 mins
Artichokes, whole	8-10 mins
Asparagus, whole	1-2 mins
Beans	
fresh green or wax	2-3 mins
shelled lima	2-3 mins
Beets	
1/4" slices	3-4 mins
whole, peeled	12-15 mins
Broccoli, florets or spears	2-3 mins
Brussel sprouts, whole	3-4 mins
Cabbage, quartered	3-4 mins
Carrots, 1/4" slices	1-2 mins
Cauliflower, florets	2-4 mins
Corn on the cob	3-5 mins
Eggplant, 1 1/4"	2-3 mins
Peas, shelled	1-1 1/2 mins
Potatoes	
Pieces, slices	5-8 mins
Whole, small	5-8 mins
Whole, medium	10-12 mins

Vegetables	High Pressure
Rice	
Brown	15-20 mins
White	5-7 mins
Spinach, fresh	2-3 mins
Squash	
Fall, 1" chunks	4-6 mins
Summer, sliced	1-2 mins
Meat and Poultry	
Beef, Pork, Lamb (1-2" cubes)	15-20 mins
Beef/Veal	
Roast, brisket	50-60 mins
Shank 1 1/2" thick	25-35 mins
Meatballs, browned	8-10 mins
Lamb, boneless roast	45-55 mins
Pork	
Loin roast	40-50 mins
Smoked butt	20-25 mins
Ham shank	30-40 mins
Chicken	
Boneless breast, thigh	8-10 mins
Pieces	10-12 mins
Whole	15-20 mins
Turkey breast, whole	30-40 mins
Fish: Steaks, fillets	
3/4" - 1"	4-5 mins
1 1/4" - 1 1/2"	6-7 mins

Hints and Tips

- To ensure the best cooking performance when cooking under pressure, always use at least 12 oz. of water or liquid in your recipes to enable enough steam to be created to produce pressure.
- When using the high and low pressure settings, the timer should not begin counting down until there is enough pressure.
- When cooking under pressure, if you are unsure of the cooking time, it is better to under cook and use the quick release method and check for doneness. If not done, continue cooking under pressure.
- Never fill the pressure cooker more than half full with food or 2/3 full with liquid. The pressure cooker must have enough liquid to steam or the food will not cook properly.
- If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate. The pressure cooker should be operated on a separate electrical circuit.
- Tougher, less expensive cuts of meat are better suited for the pressure cooker because cooking under pressure breaks the fibers down for tender results.
- Fresh fruit should be cooked on low pressure.
- Add a tablespoon of oil to the water to reduce the amount of foaming that beans produce.

Troubleshooting

If you have not added sufficient liquid and you notice that the floating valve has not risen, but the timer is counting down, perform the following steps:

1. Stop the pressure cooker by pressing the “Start/Stop” button.
2. Turn the pressure regulator knob to STEAM, using short bursts, until the pressure is fully released.
3. Remove the lid and add approximately 1 cup of water/stock or any liquid. Stir food to disperse liquid.
4. Replace the lid and lock into position.
5. Press the LOW or HIGH PRESSURE button and set the desired time.
6. Press the “Start/Stop” button to begin cooking again.

If steam is leaking from under the cover because the cover is not properly closed, the gasket isn’t positioned properly or is damaged, or the pressure cooker is over filled, follow these steps:

1. Release any pressure using the quick release method.
2. Remove the gasket and check for tears or cracks.
3. Check to be sure the gasket is positioned properly.
4. If too full, remove excess liquid and continue cooking.

If you can’t open or remove the cover:

1. Be sure all of the pressure has been released.
2. If you still cannot open it, bring the contents of the cooker up to pressure again.
3. Release the pressure completely.
4. If the cover still won’t come off, call customer service at 1-800-336-4822.

Recipes

Arroz con Pollo (Chicken and Rice)

Servings: 6-8
Prep Time: 15 minutes
Cooking Time: 10 minutes under pressure

Ingredients
Salt and pepper
Two 4 lb. chickens, cut into eighths with the skin removed
3 tbsp. olive oil
8 oz chorizo sausage
1/2 cup white wine
1 1/2 cups chopped onion
2 cloves garlic, peeled and minced
2 cups red bell pepper, cored, seeded, and diced
2 cups canned plum tomatoes, seeded and chopped coarsely
2 1/2 cups long-grain white rice, uncooked
1 1/2 cup frozen peas
2 cups chicken broth or stock
1tsp. salt

Method
1. Liberally salt and pepper the chicken.
2. Heat 2 tbsp. of olive oil in the pressure cooker, using the BROWN setting. In batches, brown the chicken. Set aside. Add the chorizo and cook for 1 minute. Add the browned chicken to the pressure cooker. Pour in the wine and cook for 2 minutes. Remove contents with all juices and set aside.
3. Heat the remaining 1 tbsp. of olive oil in the pressure cooker. Add onion, garlic, and red bell pepper. Heat until the onion is soft. Add tomato and rice and cook for 1 minute. Add peas, stock, salt, chicken, and chorizo, with all juices. Mix well.
4. Cover and set to high pressure. Cook for 10 minutes.
5. Release the pressure using the quick-release method.
6. Remove lid.
7. Fluff rice and serve.

Bar-B-Q Beef

Servings: 6-8
Prep Time: 20 minutes
Cooking Time: 60 minutes under pressure

Ingredients
2 tbsp. vegetable oil
4-5 lbs. boneless, rump roast or trimmed chuck
1 1/2 cups onion, sliced
1 1/2 cups celery, finely chopped
1 1/2 cups prepared barbecue sauce
2 bay leaves
Dash of tabasco to taste
3 tbsp. brown sugar
8 oz beer
1 tsp. chili powder

Method
1. Heat oil in the pressure cooker using the BROWN setting. Add the roast and evenly brown all sides.
2. Add onions and celery and cook for 1 minute. Take out the roast. Put in the barbecue sauce, beer, and chili powder. Mix well. Place the roast back in the pressure cooker.
3. Cover and set to high pressure. Cook for 60 minutes.
4. Release the pressure using the quick-release method. When the pressure has dropped, unlock and remove cover. Test the roast for tenderness with a fork. If not tender, cover and cook under pressure for an additional 10 minutes.
5. Remove the roast and let sit for at least 15 minutes. Slice thin against the grain. Serve with barbecue sauce.

Golden Turkey Breast

Servings: 6-8
Prep Time: 15 minutes
Cooking Time: 40 minutes under pressure

Ingredients
Salt and pepper
5 lb. whole turkey breast, wings removed, rinsed under cold water and patted dry
3 tbsp. vegetable oil
1 1/2 cups onion, thinly sliced
2 garlic cloves, crushed
2 cups carrots, peeled and thinly sliced
2 cups celery, sliced thin
1 cup chicken broth
1 cup dry white wine
2 tsp. dried thyme
2 bay leaves
2 tbsp. cornstarch
2 tbsp. water

Method
1. Liberally salt and pepper the turkey breast.
2. Heat oil in the pressure cooker using the BROWN setting. Insert the turkey breast and brown on all sides. Remove and set aside. Add onion, garlic, carrots, and celery. Brown until the onion is soft. Add broth, wine, thyme, and bay leaf, cooking for 2 minutes. Place the turkey breast back in the pressure cooker.
3. Cover and set to high pressure. Cook for 40 minutes.
4. Release the pressure using the quick-release method.

5. Unlock and remove lid. Carefully remove turkey and place on large plate. Cover with foil.
6. Strain the cooking liquid. Pour it back into the pressure cooker with the cornstarch and water, bring to simmer. Whisk to mix. Season to taste with salt and pepper.
7. Slice the turkey. Serve with gravy.

Easy Corn Chowder

Servings: 6-8
Prep Time: 10 minutes
Cooking Time: 8 minutes under pressure

Ingredients
3 tbsp. vegetable oil
1 1/2 cups onion, chopped
1 1/2 cups red bell pepper, cored, seeded and diced
1 1/2 cups carrots, peeled and cut into 1/4 inch rounds
1 1/2 cups celery, cut into 1/4 inch slices
2 cups potatoes, peeled and diced
3 cups frozen corn kernels
1 1/2 cups frozen green peas
4 cups chicken or vegetable broth or stock
Salt and pepper to taste
3 cups wide egg noodles, cooked audente
3 tbsp. chopped fresh parsley or snipped dill
3 cups cooked diced chicken (optional)

Method
1. Heat oil in pressure cooker, using the BROWN setting. Add onions, peppers, carrots, celery, and potatoes. Brown until soft. Add corn and peas.
2. Cover, set to high pressure, set time for 8 minutes.
3. Let the pressure drop using the quick-release method.
4. Unlock and remove lid.
5. Season with salt and pepper.
6. Heat the chowder until it boils, using the STEAM setting. Stir in noodles, parsley and chicken. Serve hot.

Rich Cauliflower Soup

Servings: 6-8
Prep Time: 15 minutes
Cooking Time: 10 minutes under pressure

Ingredients
3 tbsp. olive oil
1 cup onion, chopped
2 large heads cauliflower, trimmed, broken into small florets (about 8 cups)
2 cups half and half
3 cups chicken or vegetable broth or stock (additional to thin if necessary)
Salt and pepper to taste
3 tbsp. fresh parsley, chopped and 1 tsp. fresh mint

Method

1. Heat olive oil in the pressure cooker, using the BROWN setting. Add onion and brown until soft. Add cauliflower, stock, and half and half.
2. Cover, set to high pressure, and set timer for 10 minutes.
3. Let the pressure drop using the quick-release method.
4. Unlock and remove lid. The cauliflower should be very soft. If it's still hard, cook under pressure for an additional 2-3 minutes, or until tender.
5. Puree the soup in batches in a blender until smooth. Pour back in the pressure cooker. Season with salt and pepper. Stir in parsley and mint.

Double-Up Chocolate Cheesecake

Servings: 6-8
Prep Time: 15 minutes
Cooking Time: 20 minutes under pressure

Ingredients

3/4 cup chocolate wafer cookie crumbs
2 tbsp. butter, melted
2 packages (8 oz each) cream cheese, softened
1/2 cup sweetened condensed milk
3 eggs
2 cups semisweet chocolate chips, melted
1 tsp. vanilla
2 1/2 cups water

Method

1. Lightly grease a 7 inch spring form pan. Cover the outside of the pan with aluminum foil.
2. Combine cookie crumbs and butter. Press into bottom of pan and up the sides about 1 inch.
3. In a large bowl, mix cream cheese and condensed milk, with a mixer on medium speed, until fluffy. On low speed, add eggs one at a time. Insert melted chocolate and vanilla. Mix until well blended. Pour into crust. Cover tightly with aluminum foil.
4. Place a metal rack in the removable cooking pot of the pressure cooker. Pour in water.
5. Fold a 24 inch length of foil in half lengthwise, making it narrow. Center the pan on the foil and lower into the pressure cooker. (The foil is used as a swing to lower the pan.) Fold the ends of the foil down on top of the foil covered pan.
6. Cover, set to high pressure, and set time for 20 minutes.
7. Let it sit for an undisturbed 10 minutes after cooking time has elapsed. Release any left over pressure using the quick-release method.
8. Unlock and remove the lid. Remove cheesecake from the pressure cooker by pulling up the ends of the foil swing. Remove and discard foil. Let cool to room temperature before refrigerating overnight.

Dijon Pork Stew

Servings: 6-8
Prep Time: 20 minutes
Cooking Time: 15 minutes

Ingredients
Salt and pepper
4-5 lbs. pork shoulder, cut into 1” cubes
4 tbsp. olive oil
2½ cups onion, chopped
2 cloves garlic, chopped
¾ cup dry red wine
¾ chicken or beef broth
5 fresh sage leaves, chopped
12 small red potatoes, scrubbed, peeled, quartered
1 large carrot, thinly sliced
2 tbsp. dijon or whole-seed mustard
3 tbsp. minced flat-leaf Italian parsley

Method
1. Liberally salt and pepper the pork shoulder. Set aside.
2. Heat olive oil in the pressure cooker, using the BROWN setting. Add onions and garlic, browning until onion is soft. Add the pork and cook until golden brown. Dust with flour. Stir well. Add red wine, broth, and sage.
3. Cover and set to high pressure for 20 minutes.
4. Let the pressure drop using the quick-release method.
5. Unlock and remove lid.
6. Add potatoes and carrots.
7. Cover and set to high pressure for 8 minutes.
8. Let the pressure drop using the quick-release method.
9. Unlock and remove cover.
10. Season to taste with salt and pepper. Stir in dijon/mustard and parsley before serving.

Ratatouille (Vegetable Stew)

Servings: 6-8
Prep Time: 20 minutes
Cooking Time: 5 minutes under pressure

Ingredients
4 tbsp. olive oil
1 1/2 cups onions, chopped
1 clove garlic, peeled and thinly sliced
1 1/2 cups green bell pepper, cored, seeded, diced
1 1/2 cups red bell pepper, cored, seeded, diced
2 cups zucchini, trimmed, quartered lengthwise, diced
1 1/2 cups eggplant, peeled and cut into 1/2 inch cubes
1 can (14 1/2 oz) diced tomatoes in puree
1/4 cup water
1/2 tsp. dried thyme
1 1/2 tsp. salt
1/4 tsp. black pepper
3 tbsp. shredded basil
3 tbsp. minced flat-leaf Italian parsley
Salt and pepper to taste
3 tbsp. balsamic vinegar

Method
1. Heat olive oil in the pressure cooker, using the BROWN setting. Add onions, garlic, green and red bell peppers, browning until onion is soft.
2. Add zucchini, tomatoes, eggplant, water, thyme, 1 1/2 tsp. salt and 1/4 tsp. pepper. Brown for 4 minutes.
3. Cover and set to high pressure for 5 minutes.
4. Release the pressure using the quick-release method.
5. Unlock and remove lid. Add basil and parsley. Season with salt and pepper. Add the vinegar. Serve hot.

Steamed Lemon Artichokes

Servings: 4-6
Prep Time: 15 minutes
Cooking Time: 7 minutes under pressure

Ingredients
1 1/2 cups water or chicken stock
2 juiced lemons, rinds reserved
1 tsp. salt
2 bay leaves
6-8 large artichokes, trimmed as per step 2
1 cup mayonnaise
2 cloves garlic, peeled and minced
Dash of tabasco sauce
3 tbsp. minced flat-leaf Italian parsley or snipped dill

Method
1. Add water to the pressure cooker. Add all but 3 tbsp. of lemon juice, salt, and bay leaf. Mix until the salt dissolves. Place reserved lemon rinds in water.
2. Trimming the artichokes: Cut off the stems. Tear off and discard top 2-3 layers of tough leaves. From the top of the artichoke, cut off 1-1 1/2 inches. Carefully expose inner leaves and choke. Pull out and discard any thorny leaves. Scoop out any fuzzy matter from center of choke. Dampen artichokes in the lemon water in the pressure cooker. Place artichokes upside down.
3. Cover and set to high pressure for 7 minutes.
4. Release the pressure using the quick-release method.
5. Unlock and remove lid. Carefully remove artichokes from pressure cooker using a slotted spoon. Cool to room temperature.
6. Mix mayonnaise, the rest of the lemon juice, garlic, and tabasco to taste. Serve on side for dipping.

7. Carefully open the center of each artichoke. Fill with 1/4 of lemon mayonnaise. Sprinkle top with parsley or dill.

Favorite Pot Roast

Servings: 6-8
Prep Time: 20 minutes
Cooking Time: 60 minutes under pressure

Ingredients
2 tbsp. all-purpose flour
2 tsp. salt
1/2 tsp. pepper
4 lbs. boneless, trimmed chuck
2 tbsp. olive oil
1 1/2 small onion, sliced
2 tbsp. fresh rosemary
2 bay leaves
1 1/2 cups beef broth or red wine
Salt and pepper to taste

Method
1. Mix the flour, salt and pepper. Rub all over the roast.
2. Heat olive oil in the pressure cooker using the BROWN setting. Add the roast and brown equally on all sides.
3. Add onions and brown for 1 minute. Add bay leaf or rosemary and beef broth.
4. Cover and set to high pressure for 60 minutes.
5. Release the pressure using the quick-release method. Unlock and remove lid. Test the roast with a fork. The fork should go through easily. If it is not to your desired doneness, cover and cook under pressure for an additional 10 minutes.
6. Remove the roast. Cover and let stand for 10 minutes before slicing.
7. If the gravy isn't thick enough, bring to a boil, and cook until thick. Season with salt and pepper. Remove and discard bay leaf. Slice the roast against the grain and serve with gravy.

Sweet & Sour Chicken

Servings: 8-10
Prep Time: 15 minutes
Cooking Time: 10 minutes under pressure

Ingredients
2 tbsp. vegetable oil
2 cups onion, chopped
2 cups green bell pepper, cored, seeded, diced
2 cups red bell pepper, cored, seeded, diced
4 lbs. boneless chicken thighs, trimmed of fat, cut into 1" pieces
3 tbsp. soy sauce
4 cups prepared sweet-n-sour or duck sauce
2 tbsp. apple-cider vinegar
3 tbsp. water
1 tsp. garlic powder
4 scallions, white and green parts, thinly sliced
1 1/2 tbsp. fresh ginger, finely minced
2 tbsp. cornstarch
2 cups cooked white rice

Method

1. Heat oil in the pressure cooker using the BROWN setting. Add onions, red and green bell peppers, browning for 2 minutes. Add chicken and soy sauce, cooking for 3 more minutes. Add sweet-n-sour sauce, vinegar, water, corn starch and garlic powder. Stir well.
2. Cover and set to high pressure for 10 minutes.
3. Let the pressure drop using the quick-release method.
4. Unlock and remove lid.
5. Place on a serving dish. Garnish with scallions, serving over rice.

Stadium Chili

Servings: 10-12
Prep Time: 25 minutes, plus bean presoaking time
Cooking Time: 15 minutes under pressure

Ingredients

2 cups (1 lb.) pinto beans, picked over
4 tbsp. olive oil
1 1/2 cups onion, chopped
2 cloves garlic, minced
1 1/2 cups green bell pepper, cored, seeded and chopped
1 1/2 cups red bell pepper, cored, seeded and chopped
1 jalapeno pepper, cored, seeded and chopped (adjust as needed)
1 1/2 cups carrots, peeled and chopped
1 1/2 cup celery, chopped
2 1/2 tbsp. chili powder
4 tsp. ground cumin
2 tsp. ground oregano
2 1/2 lbs. lean ground beef
1 can (28 oz) crushed tomatoes plus 3 tbsp. tomato paste
2 large bay leaves
1 cup water
Salt to taste
4 cups cooked white rice for serving
Shredded cheddar cheese for serving

Method

1. Under cold water, rinse beans in a colander. Soak them overnight.
2. Heat olive oil in pressure cooker using the BROWN setting. Add onion; garlic; green, red and jalapeno peppers; carrots; and celery. Brown until onion is soft. Stir in chili powder, cumin, and oregano. Mix and brown for 1 minute. Add ground beef and brown until no longer pink.
   Add tomatoes, beans, bay leaves, and water. Mix to combine.
3. Cover and set to high pressure for 15 minutes.
4. Release the pressure using the quick-release method.
5. Unlock and remove lid. Sample the beans. If still hard, cook under
   pressure for an additional 2-3 minutes.
6. Season with salt, serving over white rice. Garnish with cheddar cheese on top.

deni®

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Pressure Cooker, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-822

or email us at

custserv@deni.com

Visit our website at
www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Pressure Cooker is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. If purchased in the U.S.A. or other country, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. If purchased in Canada, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 151 Cushman Road, St. Catharines, Ontario L2M 6T4. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Autocuiseur électrique

Capacité de 6,5 pintes

deni®



Modèle n° 9760

IMPORTANT!
Veuillez garder ces consignes et votre emballage original.

www.deni.com

CONSIGNES

POUR UNE UTILISATION ET UN ENTRETIEN ADÉQUATS

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, des mesures de sécurité devraient toujours être observées, y compris les suivantes:

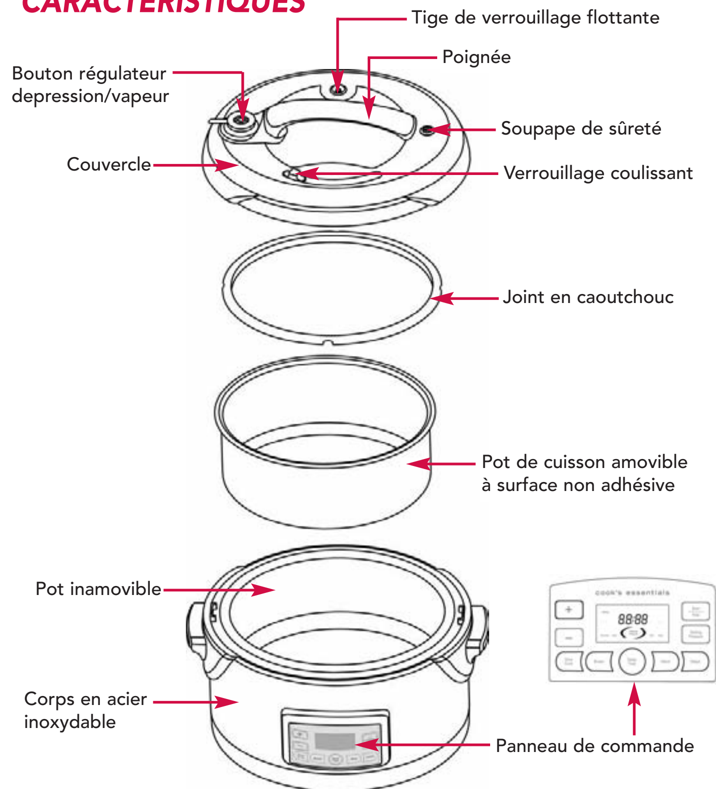
- **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
- Une surveillance attentive par un adulte doit être assurée lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Garder l'autocuiseur hors de la portée des enfants.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés, ni vendus par le fabricant peut provoquer des dangers.
- Ne pas faire fonctionner avec un cordon ou une fiche endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas comme il le devrait, est tombé ou endommagé, laissé à l'extérieur ou tombé dans l'eau, ne pas l'utiliser et le renvoyer au fabricant pour un entretien, une réparation ou un remplacement adéquat.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- S'assurer que l'appareil est éteint avant de le débrancher de la prise de courant murale.
- Toujours le débrancher avant de le nettoyer et d'enlever des pièces.
- Pour une utilisation à l'intérieur uniquement.
- Ne pas le placer à côté d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
- Ne pas couvrir l'appareil, ni le placer à côté de matière inflammable telle que des rideaux, draperies, murs et autres matières semblables lorsqu'il fonctionne.
- Toujours l'utiliser dans un local bien ventilé.
- Afin de se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger la fiche, le cordon ou le corps dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Garder les mains et le visage éloignés du bouton régulateur de la pression lorsque vous libérez de la pression.
- Toujours l'utiliser dans un local bien ventilé.
- Afin de se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger la fiche, le cordon ou le corps dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Garder les mains et le visage éloignés du bouton régulateur de la pression lorsque vous libérez de la pression.
- Après la cuisson, être extrêmement prudent lorsque vous enlevez le couvercle. Des brûlures graves peuvent être causées par la vapeur à l'intérieur de l'appareil.
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne jamais enlever le couvercle.
- Ne pas utiliser si le pot de cuisson amovible n'est pas en place.
- Ne pas couvrir les soupapes de pression avec quoi que ce soit. Une explosion peut survenir.
- Ne pas tenter de déplacer des aliments lorsque l'appareil est branché.
- Ne pas remplir l'autocuiseur d'aliments à plus de la moitié ou de liquides à plus des deux tiers. Lors de la cuisson d'aliments qui grandissent lors de la cuisson, ne pas remplir l'appareil à plus de la moitié.
- Lors de la cuisson d'aliments sous pression, utiliser au moins une tasse (8 oz) de liquides.
- Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, le porridge ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles et les pâtes ou la rhubarbe ne devraient pas être cuits sous pression dans l'autocuiseur. Ces aliments ont tendance à mousser ou éclabousser et peuvent bloquer la soupape flottante.

- Pour réduire le risque de choc électrique, ne cuire que dans le pot de cuisson amovible.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique avec cet autocuiseur. Cependant, si vous en utilisez un, il doit avoir un calibre égal ou supérieur au calibre de cet appareil.
- L'autocuiseur n'est destiné qu'à un usage domestique.
- L'autocuiseur ne devrait pas être employé autrement que pour son utilisation prévue.
- Être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments ou liquides chauds.
- L'entretien ou la réparation ne devrait être réalisé que par un technicien qualifié.
- L'autocuiseur a une fiche polarisée CA (courant alternatif) (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche ne s'adaptera à une prise polarisée que d'une seule manière, comme un dispositif de sécurité. Mettre la fiche à l'envers si elle n'entre pas entièrement dans la prise. Communiquer avec un électricien qualifié si elle ne s'adapte toujours pas. Ne pas tenter de rendre ce dispositif de sécurité inopérant.
- MISE ENGARDE: Ne jamais faire frire dans l'huile ou sous pression dans l'autocuiseur. C'est dangereux et cela peut provoquer un incendie et des dommages graves.

AVERTISSEMENT: Les denrées périssables telles que la viande et les volailles, le poisson, le fromage et les produits laitiers ne peuvent pas être conservés à température ambiante pendant plus de deux heures. (Pas plus d'une heure lorsque la température ambiante est supérieure à 90 °F.) Lors de la cuisson de ces aliments, ne pas régler la fonction Temps de déclenchement à plus d'une ou deux heures.

GARDER CES CONSIGNES

CARACTÉRISTIQUES



Bouton régulateur de pression/vapeur: En position basse lors de la cuisson sous pression, et en position haute, lors de la cuisson à la vapeur.

Verrouillage coulissant: Vous permet de verrouiller le couvercle de l'autocuiseur.

Pot de cuisson amovible: Le pot de cuisson amovible à surface non adhésive d'une capacité de 6,5 pintes fournit une distribution uniforme de la chaleur.

Joint en caoutchouc: Crée le joint hermétique nécessaire au fonctionnement de l'autocuiseur.

Soupape de sûreté: Permet à la pression excédentaire de s'échapper si une trop grande pression s'accumule.

Fonctions du panneau de commande:

La fonction Chaud réchauffe ou tient au chaud les aliments pendant une longue période de temps.

La fonction Dorer vous permet de dorer vos aliments avant de les faire cuire sous pression.

La fonction Vapeur amène rapidement à ébullition les liquides afin de cuire les aliments à la vapeur ou de cuire le riz.

La fonction Cuisson lente cuit vos aliments lentement afin de conserver la saveur et la tendreté (minuterie de 9 heures ½). REMARQUE: 180 °F est le réglage le plus bas pour une mijoteuse traditionnelle. La plupart des recettes utilisant une mijoteuse exigent 8 à 9 heures.

La fonction Temps de déclenchement vous permet de commencer à faire cuire les aliments jusqu'à huit heures plus tard. **AVERTISSEMENT**: Les denrées périssables telles que la viande et les volailles, le poisson, le fromage et les produits laitiers ne peuvent pas être conservés à température ambiante pendant plus de deux heures. (Pas plus d'une heure lorsque la température ambiante est supérieure à 90 °F.) Lors de la cuisson de ces aliments, ne pas régler la fonction Temps de déclenchement à plus d'une ou deux heures.

Avant la première utilisation

1. Enlever tous les matériaux d'emballage et la documentation.
2. Laver toutes les pièces amovibles dans de l'eau tiède savonneuse. Rincer et essuyer toutes les pièces minutieusement. Essuyer le corps extérieur à l'aide d'un linge propre et humide. NE JAMAIS immerger le corps dans de l'eau ou un autre liquide. NE JAMAIS laver des pièces dans un lave-vaisselle.
3. S'assurer que le joint en caoutchouc est bien mis en place dans le couvercle. Vérifier qu'il est bien ajuster, remplir le pot de cuisson amovible aux deux tiers avec de l'eau et utiliser à HAUTE PRESSION pendant environ 45-50 minutes.
4. Libérer la pression en tournant le bouton régulateur de pression vers VAPEUR. La soupape flottante s'abaissera.
5. Laisser l'appareil refroidir à température ambiante, puis le vider et le nettoyer.

Comment utiliser l'autocuiseur en mode Pression

Avant d'utiliser l'autocuiseur, s'assurer de vérifier à chaque fois que le joint en caoutchouc et la soupape de régulation de pression sont propres et mis en place de manière appropriée. (Se reporter à la page 6.)

1. Brancher la rallonge dans une prise murale. L'afficheur indiquera --:--.
2. Placer le pot de cuisson amovible dans l'appareil.
3. Mettre les aliments dans le pot de cuisson conformément à la recette ou au tableau.

REMARQUE : Lors de la cuisson de la plupart des aliments sous pression, 1 tasse ½ (12 oz) de liquides devrait être ajoutée.

4. Poser le couvercle sur l'autocuiseur et glisser le levier de verrouillage vers la gauche afin de le verrouiller en place.
5. Tourner le bouton régulateur de pression vers PRESSION.
6. Appuyer sur le bouton Réglage de la pression. 15 psi s'allumera sur l'afficheur.

7. Appuyer sur le bouton - afin de sélectionner le réglage désiré de pression (Faible 2,5 psi, Moyenne 7,5 psi, Élevé 15 psi). Appuyer sur le bouton Réglage de la pression pour enregistrer le réglage.
8. Une fois la pression réglée, le temps de cuisson clignotera 00:15 sur l'afficheur. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler le temps de cuisson désiré.
9. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer la cuisson.
10. Lorsque l'appareil augmente la pression, Chauffe s'allumera sur l'afficheur ainsi que le niveau de PSI sélectionné. Lorsque le niveau de pression est atteint, le temps de cuisson sera affiché et l'afficheur commencera le compte à rebours.
11. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil bipera trois fois. Laisser la pression tomber d'elle-même (aussi nommé la caractéristique de libération naturelle) ou la libérer immédiatement en tournant le bouton régulateur de pression vers VAPEUR par petits coups (aussi nommé la méthode de libération rapide) jusqu'à ce que la pression soit réduite. MISE EN GARDE: Lorsqu'on tourne le bouton pour libérer la pression, de la vapeur ou un liquide chaud est éjecté.

REMARQUE: Appuyer sur le bouton Marche/arrêt lorsque le temps de cuisson est terminé ou annuler et remettre en marche. Dans le cas contraire, l'autocuiseur passera automatiquement en mode Chaud pour 8 minutes.

AVERTISSEMENT: Ne pas maintenir le bouton régulateur de pression enfoncé. De la vapeur ou un liquide chaud sera éjecté. Garder les mains et le visage éloignés des orifices à vapeur, utiliser des poignées lorsque vous enlevez le pot intérieur ou toucher des articles chauds et ne forcer jamais l'ouverture du couvercle. Le couvercle ne s'ouvrira que lorsque la pression est libérée. Enlever le couvercle en le soulevant au loin de vous afin d'éviter d'être brûlé par la vapeur.

Réglage Chaud

Ce programme réchauffe ou tient les aliments cuits au chaud pendant une longue période de temps.

1. Placer les aliments cuits dans un pot de cuisson amovible.
2. Placer le couvercle sur l'autocuiseur.
3. Tourner le bouton régulateur de pression vers VAPEUR .
4. Appuyer sur le bouton Chaud. L'afficheur indiquera 158 °F.
5. Appuyer sur les boutons + et - pour régler la température de réchauffement désirée.
6. Appuyer sur Chaud pour régler le temps de cuisson.
7. Appuyer sur les boutons + et - pour régler le temps de cuisson désiré.
8. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer à réchauffer.

Réglage Dorer

Ce programme vous permet de dorer vos aliments avant de les cuire sous pression. Dorer votre viande ou votre volaille afin d'obtenir la meilleure saveur et texture, sauf indication contraire dans la recette. Les aliments devraient être asséchés en tapotant à l'aide d'un essuie-tout avant de les dorer. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que l'huile est chaude avant d'ajouter votre viande ou volaille. Les dorer par lots pour conserver la température adéquate.

1. Positionner le pot de cuisson amovible dans l'autocuiseur.
2. Ajouter la quantité d'huile appropriée conformément à la recette.
3. Appuyer sur le bouton Dorer. Le couvercle devrait rester enlevé.
4. L'afficheur clignotera 00:30 minutes. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler le temps de dorage désiré.
5. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer à dorer. REMARQUE: Ne pas laisser l'autocuiseur sans surveillance lorsque vous dorez des aliments.

Réglage Vapeur

Ce programme amène rapidement un liquide à ébullition afin de cuire des aliments à la vapeur ou de cuire le riz.

1. Placer le pot de cuisson amovible dans l'autocuiseur.
2. Mettre une petite grille ou un petit panier résistant à la chaleur (pas inclus) au fond du pot de cuisson amovible.
3. Ajouter au moins 12 oz d'eau afin que le fond de la grille soit au-dessus du liquide.
4. Ajouter les aliments. Ne pas remplir le pot de plus des deux tiers.

Remarque: En cas de cuisson du riz à la vapeur, mettre le riz dans un bol de 8 po ou plus petit et le mettre sur la grille.

5. Poser le couvercle sur l'autocuiseur et glisser le levier de verrouillage vers la gauche afin de verrouiller le couvercle en place.
6. Tourner le bouton régulateur de pression vers VAPEUR.
7. Appuyer sur le bouton Vapeur. L'afficheur clignotera 00:15. (Cela équivaut à 15 minutes de temps de cuisson.)
8. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler le temps de cuisson à la vapeur désiré. Remarque: La température par défaut est 212 °F.
9. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer la cuisson à la vapeur.

REMARQUE: Le couvercle peut être ouvert pendant la cuisson pour vérifier les aliments. Être prudent lorsque vous enlevez le couvercle. Ne jamais placer votre visage au-dessus de l'autocuiseur lorsque vous enlevez le couvercle. La vapeur s'échappe dès que le couvercle est ouvert et peut causer des brûlures graves.

Réglage Cuisson Lente

1. Placer le pot de cuisson amovible dans l'autocuiseur.
2. Mettre les aliments à mijoter dans le pot de cuisson.
3. Poser le couvercle sur l'autocuiseur et glisser le levier de verrouillage vers la gauche afin de verrouiller le couvercle en place.
4. Tourner le bouton régulateur de pression vers VAPEUR.
5. Appuyer sur le bouton Cuisson Lente. L'afficheur indiquera 4:00.
6. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler le temps de cuisson à la vapeur désiré. Le temps de cuisson le plus long est de 9 heures ½ avec une température de 180 °F. Remarque: 180 °F est le réglage le plus bas sur une mijoteuse traditionnelle.
7. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer la cuisson.
8. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil bipera.

Réglage Temps de déclenchement

Cette fonction vous permet de commencer à cuire les aliments jusqu'à 8 heures plus tard par incréments d'une demi-heure. Vous pouvez utiliser le réglage Temps de déclenchement avec la cuisson lente, la cuisson à la vapeur, la pression élevée et basse.

1. Régler la pression suivante conformément aux consignes de la page 3.
2. Appuyer sur Temps de déclenchement. Le temps de déclenchement s'allumera sur l'afficheur.
3. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler le temps de déclenchement désiré.
4. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt. L'appareil commencera la cuisson une fois que le temps réglé s'est écoulé.

Nettoyage/entretien

Ne laver aucune pièce de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle.

Toujours laver minutieusement l'autocuiseur après chaque utilisation ou s'il n'a pas été utilisé pendant une période de temps prolongée.

1. Débrancher et laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
2. Laver le pot de cuisson amovible avec de l'eau tiède savonneuse. Rincer et essuyer minutieusement.
3. Essuyer le corps extérieur à l'aide d'un linge propre et humide. Ne pas immerger dans l'eau.
4. Tourner le couvercle à l'envers, tenir le joint en caoutchouc de chaque côté et tirer dessus. Nettoyer le joint en caoutchouc dans de l'eau tiède savonneuse. Le rincer et l'essuyer minutieusement. Remettre le joint en place en le poussant à l'intérieur du bord du couvercle. S'assurer que la rainure au milieu du joint est placée autour de l'anneau métallique sur le bord intérieur du couvercle. Remarque: Si le joint n'est pas placé de manière adéquate, l'appareil ne fonctionnera pas.

REMARQUE: Le joint en caoutchouc doit toujours être bien placé sur le côté inférieur du couvercle. Vérifier régulièrement afin de s'assurer qu'il est propre et flexible et qu'il n'est pas cassé, ni déchiré. (Se reporter à la page 3 Avant la première utilisation, n° 3.)

5. Si le joint en caoutchouc est abîmé, ne pas utiliser l'appareil et communiquer avec le service à la clientèle au 1-800-336-4822.
6. Afin de maintenir la bonne performance de votre autocuiseur, le fond du pot de cuisson amovible, au niveau de la plaque sensorielle, doit être nettoyé après chaque utilisation. Essuyer avec un linge doux et humide et s'assurer de sécher minutieusement.
7. Ne jamais utiliser d'agents nettoyants abrasifs, ni de tampons à récurer pour nettoyer des pièces.

Nettoyage du bouton régulateur de pression

Vérifier que le bouton régulateur de la pression et les soupapes de sûreté de la pression sont en bon état avant chaque utilisation.

1. Lorsque l'appareil a refroidi, enlever le couvercle.
2. Appuyer sur le bouton régulateur de pression et le tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'après le réglage VAPEUR et l'enlever minutieusement.
3. À l'aide d'une brosse, vérifier et enlever tous les aliments ou toutes les particules étrangères qui peuvent se trouver dans la soupape flottante.
4. Remettre le bouton régulateur de pression en place en alignant les encoches sur la paroi intérieure du logement du régulateur de pression sur le couvercle et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

Temps de cuisson recommandés

Ces temps de cuisson sont approximatifs. Les utiliser comme des directives générales. La taille et la variété modifieront les temps de cuisson.

Légumes	Haute pression
Pommes, en morceaux (basse pression)	2 mins
Artichauts, entiers	8-10 mins
Asperges, entières	1-2 mins
Haricots	
Verts ou beurre frais	2-3 mins
De Lima écossés	2-3 mins
Betteraves	
En tranches de 1/4" po	3-4 mins
Entières, épluchées	12-15 mins
Brocoli, fleurons ou tiges	2-3 mins
Choux de Bruxelles, entiers	3-4 mins
Chou pommé, en quartiers	3-4 mins
Carottes, tranches de 1/4" po	1-2 mins
Chou-fleur, fleurons	2-4 mins
Maïs en épis	3-5 mins
Aubergine, 1 1/4" po	2-3 mins
Pois, écossés	1-1 1/2 mins
Pommes de terre	
En morceaux, tranches	5-8 mins
Entières, petites	5-8 mins
Entières, moyennes	10-12 mins

Légumes	Haute pression
Riz	
Brun	15-20 mins
Blanc	5-7 mins
Épinards, frais	2-3 mins
Courge	
D'automne, en morceaux de 1 po	4-6 mins
D'été, en tranches	1-2 mins
Viandes et volailles	
Bœuf, porc, agneau (cubes de 1-2 po)	15-20 mins
Bœuf/veau	
Rôti, pointe de poitrine	50-60 mins
Jarret, épaisseur de 1 1/2" po	25-35 mins
Boulettes de viande, dorées	8-10 mins
Agneau, rôti désossé	45-55 mins
Porc	
Rôti de longe	40-50 mins
Soc fumé	20-25 mins
Jarret arrière	30-40 mins
Poulet	
Poitrine désossée, cuisse	8-10 mins
En morceaux	10-12 mins
Entier	15-20 mins
Poitrine de dinde, entière	30-40 mins
Poisson : steaks, filets	
3/4" po - 1" po	4-5 mins
1 1/4" po - 1 1/2" po	6-7 mins

Conseils

- Pour assurer la meilleure performance de cuisson sous pression, toujours utiliser au moins 12 oz d'eau ou de liquide dans vos recettes pour permettre de créer suffisamment de vapeur pour produire la pression.
- Lors de l'utilisation des réglages haute et basse pression, le minuteur ne devrait pas commencer le compte à rebours avant qu'il y ait suffisamment de pression.
- Lors de la cuisson sous pression, si vous n'êtes pas certaine du temps de cuisson, il est préférable de moins cuire et d'utiliser la méthode de libération rapide pour vérifier la cuisson. Si ce n'est pas cuit, continuer à cuire sous pression.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus de la moitié d'aliments ou à plus des deux tiers de liquides. L'autocuiseur doit avoir suffisamment de liquides pour faire de la vapeur ou les aliments ne cuiront pas de manière adéquate.
- Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre appareil peut ne pas fonctionner. L'autocuiseur devrait fonctionner sur un circuit électrique séparé.
- Les coupes de viande plus dures et moins onéreuses conviennent mieux pour l'autocuiseur étant donné que la cuisson sous pression brise les fibres pour des résultats plus tendres.
- Les fruits frais devraient être cuits à basse pression.
- Ajouter une cuillerée à soupe d'huile à l'eau pour réduire la quantité de mousse produite par les haricots.

Dépannage

Si vous n'avez pas ajouté suffisamment de liquides et si vous remarquez que la soupape flottante ne s'est pas soulevée, mais que le minuteur compte à rebours, suivez les étapes suivantes :

1. Arrêtez l'autocuiseur en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
2. Tourner le bouton régulateur de pression vers VAPEUR, par petits coups, jusqu'à ce que la pression soit entièrement libérée.
3. Enlever le couvercle et ajouter approximativement une tasse d'eau/fond ou d'un autre liquide. Mélanger les aliments pour disperser le liquide.
4. Remettre le couvercle et verrouiller en place.
5. Appuyer sur le bouton BASSE ou HAUTE PRESSION et régler le temps désiré.
6. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour recommencer la cuisson.

Si la vapeur fuit du couvercle parce qu'il n'est pas bien fermé, le joint n'est pas bien placé ou est endommagé ou l'autocuiseur est trop rempli, suivre ces étapes :

1. Libérer de la pression en utilisant la méthode de libération rapide.
2. Enlever le joint et vérifier les usures ou fissures.
3. Vérifier que le joint est bien placé.
4. Si l'autocuiseur est trop plein, enlever le liquide excédentaire et continuer la cuisson.

Si vous ne pouvez pas ouvrir ou enlever le couvercle :

1. S'assurer que toute la pression a été libérée.
2. Si vous ne pouvez toujours pas l'ouvrir, ramener le contenu de l'autocuiseur sous pression.
3. Libérer toute la pression.
4. Si le couvercle ne s'ouvre toujours pas, appeler le service à la clientèle au 1-800-336-4822.

Recettes

Arroz con Pollo (poulet et riz)

Portions: 6-8
Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes sous pression

Ingrédients
Sel et poivre
Deux poulets de 4 lb. coupés en huit avec la peau enlevée
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
8 de saucisses Chorizo
1/2 tasse de vin blanc
1 1/2 tasse d'oignons hachés
2 gousses d'ail épluchées et hachées fin
2 tasses de poivrons rouges d'Amérique, évidés, épépinés et coupés en dés
2 tasses de tomates prunes en conserve, épépinés et coupés en gros morceaux
2 1/2 tasses de riz blanc à grain long, pas cuit
1 1/2 tasse de pois congelés
2 tasses de bouillon ou de fond de poulet
1c. à thé de sel

Méthode
1. Saler et poivrer généreusement le poulet.
2. Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans l'autocuiseur à l'aide du réglage DORER. Faire dorer le poulet par lots. Le mettre de côté. Ajouter les saucisses Chorizo et cuire pendant une minute. Ajouter le poulet doré dans l'autocuiseur. Verser le vin et cuire pendant deux minutes. Enlever le contenu avec tous les jus et mettre de côté.
3. Faire chauffer l'autre cuillerée à soupe d'huile d'olive dans l'autocuiseur. Ajouter l'oignon, l'ail et le poivron rouge d'Amérique. Faire chauffer jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Ajouter la tomate et le riz et faire cuire pendant une minute. Ajouter les pois, le fond, le sel, le poulet et les saucisses Chorizo avec tous les jus. Bien mélanger.
4. Couvrir et régler à haute pression. Cuire pendant 10 minutes.
5. Libérer la pression en utilisant la méthode de libération rapide.
6. Enlever le couvercle.
7. Remuer le riz pour le gonfler et servir.

Bœuf barbecue

Portions: 6-8
Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 60 minutes sous pression

Ingrédients
2 cuillerées à soupe d'huile végétale
4-5 lbs. de rôti de croupe ou de bloc d'épaule paré, désossé
1 1/2 tasses d'oignons, en tranche
1 1/2 tasses de céleri, finement haché
1 1/2 tasses de sauce barbecue préparée
2 feuilles de laurier
Une goutte de Tabasco au goût
3 c. à soupe de cassonade
de bière 8 oz
1 c. à thé de poudre de chili

Méthode
1. Faire chauffer l'huile dans l'autocuiseur en utilisant le réglage DORER. Ajouter le rôti et le dorer uniformément de tous les côtés.
2. Ajouter les oignons et le céleri et cuire pendant une minute. Sortir le rôti. Mettre la sauce barbecue, la bière et la poudre de chili. Bien mélanger. Remettre le rôti dans l'autocuiseur.
3. Couvrir et régler à haute pression. Cuire pendant 60 minutes.
4. Libérer la pression en utilisant la méthode de libération rapide. Lorsque la pression a chuté, déverrouiller et enlever le couvercle. Tester la tendreté du rôti avec une fourchette. S'il n'est pas tendre, couvrir et cuire sous pression pendant 10 minutes de plus.
5. Enlever le rôti et le laisser reposer pendant au moins 15 minutes. Le couper en tranches fines contre le grain. Servir avec la sauce barbecue.

Poitrines de dinde dorées

Portions: 6-8
Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 40 minutes sous pression

Ingrédients
Sel et poivre
5 lb. lb de poitrines de dinde entières, avec les ailes enlevées, rincées à l'eau froide et asséchées en tapotant
3 c. à soupe d'huile végétale
1 1/2 tasse d'oignons, en tranches fines
2 gousses d'ail, broyées
2 tasses de carottes, pelées et coupées en tranches fines
2 tasses de céleri, en tranches fines
1 tasse de bouillon de poulet
1 tasse de vin blanc sec
2 c. à thé de thym sec
2 feuilles de laurier
2 c. à soupe de fécule de maïs
2 c. à soupe d'eau

Méthode
1. Saler et poivrer généreusement la poitrine de dinde.
2. Chauffer l'huile dans l'autocuiseur en utilisant le réglage DORER. Insérer la poitrine de dinde et la dorer de tous les côtés. L'enlever et la mettre de côté. Ajouter l'oignon, l'ail, les carottes et le céleri. Dorer jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Ajouter le bouillon, le vin, le thym et la feuille de laurier en faisant cuire pendant 2 minutes. Remettre la poitrine de dinde dans l'autocuiseur.
3. Couvrir et régler à haute pression. Faire cuire pendant 40 minutes.
4. Libérer la pression en utilisant la méthode de libération rapide.

5. Déverrouiller et enlever le couvercle. Enlever minutieusement la dinde et la mettre dans une grande assiette. La couvrir avec du papier d'aluminium.
6. Filtrer le liquide de cuisson. Le verser à nouveau dans l'autocuiseur avec la fécule de maïs et l'eau. Fouetter jusqu'à ce que cela épaississe. Assaisonner au goût avec du sel et du poivre.
7. Couper la dinde en tranches. Servir avec la sauce.

Chaudrée de maïs facile

Portions: 6-8
Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 8 minutes sous pression

Ingrédients
3 c. à soupe d'huile végétale
1 1/2 tasse d'oignons hachés
1 1/2 tasse de poivrons rouges d'Amérique, évidés, épépinés et coupés en dés
1 1/2 tasse de carottes pelées et coupées en rondelles de 1/4 po
1 1/2 tasse de céleri coupé en tranches de 1/4 pouce
2 tasses de pommes de terre pelées et coupées en dés
3 tasses de grains de maïs congelés
1 1/2 de pois verts congelés
4 tasses de bouillon ou fond de poulet ou de légumes
Sel et poivre au goût
3 tasses de nouilles larges aux œufs
3 c. à soupe de persil frais haché ou d'aneth coupé
3 tasses de poulet cuit coupé en dé (facultatif)

Méthode
1. Faire chauffer l'huile dans l'autocuiseur en utilisant le réglage DORER. Ajouter les oignons, les poivrons, les carottes, le céleri et les pommes de terre. Dorer jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le maïs et les pois.
2. Couvrir, régler à haute pression, régler le temps à 8 minutes.
3. Laisser la pression tomber en utilisant la méthode de libération rapide.
4. Déverrouiller et enlever le couvercle.
5. Assaisonner avec du sel et du poivre.
6. Faire chauffer la chaudrée jusqu'à ce qu'elle bouille en utilisant le réglage VAPEUR. Ajouter les nouilles et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Mélanger le persil et le poulet. Servir chaud.

Soupe de chou-fleur riche

Portions: 6-8
Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes sous pression

Ingrédients
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 tasses d'oignons hachés
2 grosses pommes de chou-fleur, parées, cassées en petits fleurons
2 tasses de crème demi-grasse
3 tasses de bouillon ou fond de poulet ou de légumes
Sel et poivre au goût
3 c. à soupe de persil frais, haché et 1 c. à thé de menthe fraîche

Méthode

1. Chauffer l'huile d'olive dans l'autocuiseur en utilisant le réglage DORER. Ajouter les oignons et les dorer jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le chou-fleur, le fond et la crème demi-grasse.
2. Couvrir, régler à haute pression et régler le minuteur pour 10 minutes.
3. Laisser la pression tomber en utilisant la méthode de libération rapide.
4. Déverrouiller et enlever le couvercle. Le chou-fleur devrait être très tendre. S'il est encore dur, cuire sous pression pour 2-3 minutes additionnelles ou jusqu'à ce qu'il soit tendre.
5. Réduire la soupe en purée par lots dans un mélangeur jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse. Verser à nouveau dans l'autocuiseur. Assaisonner de sel et de poivre. Mélanger le persil et la menthe.

Gâteau au fromage aux deux chocolats

Portions: 6-8

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes sous pression

Ingrédients

3/4 tasse de miettes de gaufrettes au chocolat

2 c. à soupe de beurre, fondu

2 paquets (8 oz chacun) de fromage à la crème, amolli

1/2 tasse de lait concentré sucré

3 œufs

2 tasses de grains de chocolat mi-sucrés, fondus

1 c. à thé de vanille

2 1/2 tasses d'eau

Méthode

1. Légèrement graisser un moule à charnières de 7 pouces. Recouvrir l'extérieur du moule de papier d'aluminium.
2. Mélanger les miettes de gaufrettes et le beurre. Presser sur le fond du moule et les côtés jusqu'à environ un pouce.
3. Dans un grand bol, mélanger le fromage à la crème et le lait concentré, à l'aide d'un mélangeur à vitesse moyenne, jusqu'à ce que ce soit mousseux. A vitesse lente, ajouter les œufs un par un. Insérer le chocolat fondu et la vanille. Bien mélanger. Verser dans la croûte. Bien recouvrir de papier d'aluminium.
4. Placer une grille métallique dans le pot de cuisson amovible de l'autocuiseur. Verser l'eau.
5. Plier un papier d'aluminium de 24 pouces en deux dans le sens de la longueur pour qu'il soit étroit. Placer le moule au milieu du papier d'aluminium et l'abaisser dans l'autocuiseur. (Le papier d'aluminium est utilisé comme une balançoire pour abaisser le moule.) Plier les extrémités de l'aluminium dessus le moule.
6. Couvrir, régler à haute pression pour 20 minutes.
7. Laisser reposer sans y toucher pendant 10 minutes après la cuisson. Libérer toute pression restante en utilisant la méthode de la libération rapide.
8. Déverrouiller et enlever le couvercle. Enlever le gâteau au fromage de l'autocuiseur en tirant sur les extrémités de la balançoire en aluminium. Enlever et jeter l'aluminium. Laisser refroidir à température ambiante avant de réfrigérer jusqu'au lendemain.

Ragoût de porc à la moutarde de Dijon

Portions: 6-8
Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 15 minutes

Ingrédients
Sel et poivre
4-5 lbs. d'épaule picnic coupée en cubes d'un po
4 c. à soupe d'huile d'olive
2 1/2 tasses d'oignons, hachés
2 gousses d'ail, hachées
3/4 tasse de vin rouge sec
3/4 de bouillon de poulet ou de bœuf
5 feuilles de sauge fraîches, hachées
12 petites pommes de terre rouges, lavées, épluchées, coupées en quartiers
1 grosse carotte, coupée en tranches fines
2 c. à soupe de moutarde de Dijon ou de graines entières
3 c. à soupe de persil italien à feuilles plates haché fin

Méthode
1. Saler et poivrer généreusement l'épaule picnic. La mettre de côté.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans l'autocuiseur en utilisant le réglage DORER. Ajouter les oignons et l'ail en les faisant dorer jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter le porc et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Saupoudrer de farine. Bien mélanger. Ajouter le vin rouge, le fond et la sauge.
3. Couvrir et régler à haute pression pendant 20 minutes.
4. Laisser la pression tomber en utilisant la méthode de libération rapide.
5. Déverrouiller et enlever le couvercle.
6. Ajouter les pommes de terre et les carottes.
7. Couvrir et régler à haute pression pendant 8 minutes.
8. Laisser la pression tomber en utilisant la méthode de libération rapide.
9. Déverrouiller et enlever le couvercle.
10. Assaisonner de sel et de poivre au goût. Mélanger la moutarde (de Dijon) et le persil avant de servir.

Ratatouille (ragoût de légumes)

Portions: 6-8
Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 5 minutes sous pression

Ingrédients
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 1/2 tasse d'oignons, hachés
2 gousses d'ail, pelées et coupées en tranches fines
1 1/2 tasses de poivrons verts d'Amérique, évidés, épépinés et coupés en dés

1½ tasses d'aubergines, pelées et coupées en cubes de ½ po
1 boîte (14½ oz) de tomates coupées en dés réduites en purée
¼ tasse d'eau
½ c. à thé de thym sec
1½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre noir
3 c. à soupe de basilic coupé fin
3 c. à soupe de persil italien à feuilles plates haché fin
Sel et poivre au goût
3 c. à soupe de vinaigre balsamique

Méthode

1. Chauffer l'huile d'olive dans l'autocuiseur en utilisant le réglage DORER. Ajouter les oignons, l'ail, les poivrons verts et rouges d'Amérique en les faisant dorer jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
2. Ajouter les courgettes, les tomates, les aubergines, l'eau, le thym, 1 ec c. à thé de sel et œ c. à thé de poivre. Dorer pendant 4 minutes.
3. Couvrir et régler à haute pression pendant 5 minutes.
4. Libérer la pression en utilisant la méthode de libération rapide.
5. Déverrouiller et enlever le couvercle. Ajouter le basilic et le persil. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter le vinaigre. Servir chaud.

Artichauts au citron cuits à la vapeur

Portions: 4-6
Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 7 minutes sous pression

Ingrédients

1½ tasse d'eau
Jus de 2 citrons, pelures gardées
1 c. à thé de sel
2 feuilles de laurier
6-8 grands artichauts, parés conformément à l'étape 2
1 tasse de mayonnaise
2 gousses d'ail, pelées et hachées fin
Une goutte de sauce Tabasco
3 c. à soupe de persil italien à feuilles plates haché fin ou d'aneth coupé

Méthode

1. Ajouter l'eau dans l'autocuiseur. Ajouter tous les ingrédients sauf trois cuillerées à soupe de jus de citron, le sel et la feuille de laurier. Mélanger jusqu'à ce que le sel soit dissout. Placer les pelures de citron dans l'eau.
2. Parer les artichauts : Couper les tiges. Arracher et jeter les 2 ou 3 couches supérieures de feuilles dures. Couper 1 à 1½ po du haut de l'artichaut. Exposer minutieusement les feuilles intérieures et le cœur. Arracher et jeter les feuilles épineuses. Enlever toute matière pelucheuse du centre de l'artichaut. Tremper les artichauts dans l'eau citronnée de l'autocuiseur. Placer les artichauts à l'envers.
3. Couvrir et régler à haute pression pendant 7 minutes.
4. Libérer la pression en utilisant la méthode de libération rapide.
5. Déverrouiller et enlever le couvercle. Enlever minutieusement les artichauts de l'autocuiseur à l'aide d'une cuillère à rainures. Laisser refroidir à température ambiante.
6. Mélanger la mayonnaise, le reste du jus de citron, l'ail et la sauce Tabasco au goût.
7. Ouvrir minutieusement le centre de chaque artichaut. Le remplir de ¼ de la mayonnaise au citron. Saupoudrer le dessus avec le persil ou l'aneth.

Bœuf braisé favori

Portions: 6-8
Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 60 minutes sous pression

Ingrédients
2 c. à soupe de farine tout-usage
2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
4 lbs. de bloc d'épaule désossé, paré
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 1/2 petit oignon, coupé en tranches
2 tasses de romarin frais ou 2 c. à thé de feuilles de laurier hachées
2 tasse de bouillon de bœuf ou de vin rouge
1 1/2 cups beef broth or red wine
Sel et poivre au goût

Méthode
1. Mélanger la farine, le sel et le poivre. Frotter sur tout le rôti.
2. Chauffer l'huile d'olive dans l'autocuiseur en utilisant le réglage DORER. Ajouter le rôti et le dorer uniformément sur tous les côtés.
3. Ajouter les oignons et les dorer pendant une minute. Ajouter la feuille de laurier ou le romarin et le bouillon de bœuf.
4. Couvrir et régler à haute pression pendant 60 minutes.
5. Libérer la pression en utilisant la méthode de libération rapide. Déverrouiller et enlever le couvercle. Tester le rôti avec une fourchette. La fourchette devrait transpercer facilement. Si ce n'est pas la cuisson que vous désirez, couvrir et cuire sous pression pendant 10 minutes de plus.
6. Enlever le rôti. Le couvrir et le laisser reposer pendant 10 minutes avant de le couper en tranches.
7. Si la sauce n'est pas suffisamment épaisse, l'amener à ébullition et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle épaississe. Assaisonner avec du sel et du poivre. Enlever et jeter la feuille de laurier. Couper le rôti en tranches contre le grain et le servir avec la sauce.

Poulet aigre-doux

Portions: 8-10
Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes under pressure

Ingrédients
2 c. à soupe d'huile végétale
2 tasses d'oignons, hachés
2 tasses de poivrons verts d'Amérique, évidés, épépinés et coupés en dés
2 tasses de poivrons rouges d'Amérique, évidés, épépinés et coupés en dés
4 lbs. lb de hauts de cuisse de poulet désossés, dégraissés et coupés en morceaux d'1 po
3 c. à soupe de sauce de soja
4 tasses de sauce aigre-douce ou aux prunes préparée
2 c. à soupe de vinaigre de cidre
3 c. à soupe d'eau
1 c. à thé de poudre d'ail
4 oignons verts, parties blanches et vertes, coupés en fines tranches
1 1/2 c. à soupe de gingembre frais, haché fin
2 fécule de maïs
2 tasses de riz blanc cuit

Méthode

1. Chauffer l'huile dans l'autocuiseur en utilisant le réglage DORER. Ajouter les oignons, les poivrons rouges et verts d'Amérique et les faire dorer pendant 2 minutes. Ajouter le poulet et la sauce de soja et cuire pendant trois minutes de plus. Ajouter la sauce aigre-douce, le vinaigre, l'eau et la poudre d'ail. Bien mélanger.
2. Couvrir et régler à haute pression pendant 10 minutes.
3. Laisser la pression tomber en utilisant la méthode de libération rapide.
4. Déverrouiller et enlever le couvercle.
5. Placer sur un plat de service. Garnir avec les oignons verts et servir sur du riz.

Chili Stade

Portions: 10-12
Temps de préparation: 25 minutes,
plus le temps de trempage des haricots
Temps de cuisson: 15 minutes sous pression

Ingrédients

2 tasses (1 lb.) d'haricots Pinto, triés
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 1/2 tasse d'oignons, hachés
2 gousses d'ail, hachées
1 1/2 tasses de poivrons verts d'Amérique, évidés, épépinés et coupés
1 1/2 tasses de poivrons rouges d'Amérique, évidés, épépinés et coupés
1 piment jalapeño, évidé, épépiné et coupé (ajuster au besoin)
1 1/2 tasse de carottes, pelées et coupées en dés
1 1/2 tasse de céleri, coupé
2 1/2 c. à soupe de poudre de chili
4 c. à thé de cumin moulu
2 c. à thé d'origan moulu
2 1/2 lbs.de bœuf haché maigre
1 boîte (28 oz) de tomates broyées plus 3 c. à soupe de sauce tomate
2 grandes feuilles de laurier
1 tasse d'eau
Sel au goût
4 tasses de riz blanc cuit pour servir
Fromage cheddar râpé pour servir

Méthode

1. Sous l'eau froide, rincer les haricots dans une passoire. Les faire tremper pendant toute la nuit.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans l'autocuiseur en utilisant le réglage DORER. Ajouter les oignons, l'ail, les poivrons verts et rouges et le piment jalapeño, les carottes et le céleri. Dorer jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Mélanger la poudre de chili, le cumin et l'origan. Mélanger et dorer pendant une minute. Ajouter le bœuf haché et le faire dorer jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose. Ajouter les tomates, les haricots, les feuilles de laurier et l'eau. Mélanger.
3. Couvrir et régler à haute pression pendant 15 minutes.
4. Libérer la pression en utilisant la méthode de libération rapide.
5. Déverrouiller et enlever le couvercle. Goûter les haricots. S'ils sont encore durs, cuire sous pression pendant 2-3 minutes de plus.
6. Assaisonner avec du sel et du poivre et servir sur du riz blanc. Garnir de fromage cheddar.

deni®

SERVICE À LA CLIENTÈLE

***Si vous avez des questions ou des problèmes au sujet du fonctionnement de votre autocuiseur Deni, veuillez appeler la ligne sans frais de notre service à la clientèle*:**

Du lundi au vendredi
De 8 h 30 à 17 h
(heure normale de l'Est)
1-800-DENI-822
ou nous envoyer un courriel à
custserv@deni.com

Visiter notre site Web à
www.deni.com

Deni de Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre autocuiseur Deni est garanti pendant un an à compter de la date d'achat ou du reçu contre tout défaut de matériel ou de fabrication. Si votre appareil s'avérait défectueux au cours de l'année suivant l'achat ou le reçu, retourner l'appareil, fret payé d'avance, avec une explication au sujet de la réclamation. En cas d'achat aux É.-U. ou dans un autre pays, veuillez le renvoyer à : Keystone Manufacturing Company, Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207.

En cas d'achat au Canada, veuillez le renvoyer à : Keystone Manufacturing Company, Inc., 151, rue Cushman, St. Catharines (Ontario) L2M 6T4. (Veuillez emballer votre appareil minutieusement dans sa boîte et son matériau d'emballage originaux afin d'éviter toute détérioration en transit. Keystone n'assume pas la responsabilité des dommages causés à l'appareil lors du retour.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou remplacer toutes les pièces jugées défectueuses.

La présente garantie n'est valide que si l'appareil est utilisé exclusivement que pour un usage domestique conformément aux consignes. Cette garantie n'est pas valide si l'appareil est branché à une alimentation électrique inappropriée ou démonté ou entravé d'une manière ou d'une autre ou endommagé par un mauvais usage.

Nous vous demandons d'avoir l'obligeance de remplir les détails sur votre carte de garantie et de la renvoyer au cours de la semaine qui suit la date d'achat ou du reçu.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.